THE COMMENTS OF THE STATE OF TH

火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は



●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない。
 ●吸・排気口に指を入れない。
 ●本体や吸・排気口に水などをかけない。
 ●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない。
 ●カーデンなどの可燃物の近くで使用しない。

A



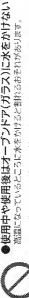
使用後は電源を切る 使わないときは、前面操

作パネルを収納して電 領を切ってください。

●長期不在のときは専 用ブレーカーを切る

●火災・底電・けが、やけどの原因になります。

オーブンを使用するとか



●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの 少量の調理物を長時間調理しない イーレンドアや過数大様的、
用分ング、
・ 受用などが落下して、やけどやけがをしたり、 出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない ●オーブンドアを持って勢いよく引き

破権の原因になります。

●同じ食品を繰り返し調理しない 発煙・発火するおそれがあります。

ないことがあります。

(アルミボイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など)を入れて使用しない 脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がつまくでき

発煙・発火するおそれがあります

キャビネット内に水などが落ちる原因になります。 |受皿が破損した場合は使わない

●使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼綿、受皿、レールは高温 なっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う ●使用中は本体かの離れない

オーブン庫内やレール・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする

網ナで使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

分の低も「洋働へだけい

●トッププレートの上で、 IHIジャー牧飯器な 磁力線により本製品が故障する原因になります。 ど電磁誘導加熱の調理機器を使わない

キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食 本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。 品などを置かない

前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない 煮汁などが固まって前面操作パネルが関かなくなるお それがあります。 吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する キャピネット内に水などが落ちる原因になります。

プレートワクを鍋底でにすったり、プレート ステンレスの傷つき・変色の原因になります。 ワクに熱い鍋を置かない

ベキュー用やホットプレート用の鉄板など トッププレートの上に錦のふたを取目、バー を置かない IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。 A左・右・中央IHヒーター使用中は磁力(磁力線) が出ているため、磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因になります)

(記憶が消える原因になります)

場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。 と、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する 締の位置がずれたとやなが光センサーに直對田光が油たる ●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる

予れセンサーに直射日光が当たると誤作動することがある

<u>(]]]]</u> または <u>(億別引]</u>] 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状 ジャム、レモン汁、梅を使った食品などを放置すると、トッ 土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない ププレート、プレートワクが変色する原因になります。

によっては [王] クッキングローターが故障した り鍋が

割れたりする場合がありますので使わないでください。

●アルトインギーブンフンジア組み合わせト使用 メーブソフンツの排気でメーブンドアの取っ手が

熱へ なる場合があります。[11]クッキングヒーターを使って こなくたも、オーブソフソジを使うと吸・排汽カバー部 の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する が蒸くなる場合があります。

▲上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け 付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。 ●害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると 適切な職権下でに使用ください。 故障の原因となる

 ∞

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあり

使用する方は

のご使用にあたって医師とよく相談する

火災・感電・ナが・やけどの原因になります。

調理以外の用途に 湯たんぼなどを加熱 しないでくだけい。 使用しない

●オーブン使用中に調理物 が発煙・発火した場合は 次の手順で消火する ターブン使用中に

● 消火する来でオーブンド アを贈けない

(空気が入り、炎が大きくなります)

⋞ 浜

で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。

鍋底の薄いもの、反っているフライバンや鍋は「強火」 盤だきなど異常に高温になった場合、トッププレート

空だきや必要以上に加熱をしない

本体前方に物を置かない

するおそれがありま

あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない 由の温度を適正にコントロールできないため、発火

●鍋は不安定な状態で使用しない ●鍋の下に絡をツートを敷かなこ

使用中(調理中)・使用後は

①電源を切る ②吸・排気カバー全体をぬれたタオルで

※オーブンドア(ガラス窓)に水をかけない。 ※100とキャーブンドアの周囲から値が出ます ③専用ブレーカーを切る (ガラスが割れます)

●トッププレートの上面操作パネルの上に、

熱い鍋などを置かない

トッププレートの上に直接食材を置いて調

●掲げ物調理中は、飛び散る油に注意する

●田煙が多く出たい電源を切る

●使用中は本体がい離れない

パー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない

・財気カバーをふさいだり、吸・排気力

が凝倒することがあります。

火気を近づけない



お手入れは

お手入れは、電源を切り、 本体が冷えてから行う

●右IHヒーターで説明しています。(左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます)

で LMM A MAN A MA

IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の (空間 | ||| または (空間 | 引用 ||| マークの付いた鍋をおすすめします。 (場の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください)

使える縄の形状

■ 様える縄の材質

	. 1			Contraction of the contraction o
	材質			鍋底の直径
報	鉄·鉄鋳物·鉄ホーロー	☆ ホーロー鍋は空だき」 にしてください。底面	(**) ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないよう (**) にしてください。底面のホーローが溶けて焼きつ	左右IH…12~26cm※ m 中央IH…12~20cm※
		き、トッププレートを	き、トッププレートを破損する原因になります。	鍋底の形状
KIP!	総柄に接右がつくもの (衰和/18-0)	0		#Sato
)7K	鍋底に磁石がつかないもの (非磁性/18-8、18-10)	(画 M) または (画 GM・ の厚さが厚くなると火:	(※) (圏 間) または (圏 略・圏)の付いていない網は鍋底 の厚さが厚くなると火力が弱くなることがあります。	なりか3mm以下 (丸いもの ※ *
16%	間に鉄を挟んでいるもの (鍋底に磁石がつくもの)	🖒 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。	貴で、火力が変わります。	脚があるもの
胆器	間にアルミを挟んでいるもの (鋼底に磁石がつかないもの)	※ 加熱できません。	間にはさんでいる材 気質で、火力が変わり ます。	編成の直径 右IH…15~26cm※ 端度の取出
15	アルミ・銅		軽いものは火力が弱くなります。(調理物と合わせて約 1842) トを押目してがする	#Standards 中央なもの トラ
		※ 加熱でみません。	いりアルミ両手総は、線が変形しやすいのでいため物や 母とやすいのでいため物や 空ださをしないでください。	<u>K</u>
で画	ガラス・陶磁器(土鍋など)・ 直火用焼き網	※ 加熱できません。	<u> </u>	脚があるもの ※ ※端底の直径が大きいた、調理が イーがリに ムっができる違う

1

Kの推奨フライパン・鍋をご使用ください。

型式:106865 **袖軟レルイパソ** 昭名: レルイパソ **推戦しサイパン** 品名:フライパン(7層フッ楽加工)型式:DF-24

推奨いため鍋 品名:いため鍋 型式:106834

推奨卵焼き 品名:卵焼き 型式:106872

■100 または ●00000 付のフライバン・鍋および重さ約 1kg以上のアルミ・細フライパンで、次のものを使用してください。

※推奨卵焼きは駒焼き用のため、適温調理「卵焼き」でご使用ください。 15~26cm 1mm以下 12~26cm 3mm以下 鍋底の直径

W.

上記以外のフライバンを使わない 油が過剰され発火するおそれがあります。

直径が大きいと、調理物によっては 仕上がりにムラができる場合があります。 るもの S

付属の天ぶら錦以外は絶対に使わない 火災の原因になります。 臨げ皆は、必ず在厩の天ぶの鑑をお倒しくだけい。 参制底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下) A.

第11日間の大量と1開発1日と7日間

・アルミ・銅線は、使えません。 ・「湯沸かし」「牧飯」には「氫[凯]または「氫 配鉛削」付の鍋で 次のものを使用してください。 湯沸かし ※鍋底の直径が15~23cmのもの

湯沸かし推奨ケトル 品名:ケトル 型式:106346 🥌

●鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)

※認定の直径が18~20cm、鍋底の厚さ1.5~2mmのもの ※鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)※ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。 **炊飯推奨鍋** 品名:両手鍋 型式:106087 ❤️ 🎺

ご購入の際はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」に ご相談ください。 → P.55)

ij 128 ٨ * と5火| 鶴火 | 中火 | 強火

確認する鍋に水(約200mL)を入れ、 IHヒーターの中央に置く

第2 乙酰丙基乙二甲酚酚

使える鍋は 火力バーが点灯し、加熱が始まります。 C.

中火 を押し(中央IHヒーターの場合 ・ を押す)

ランプを点灯させる

電源を入れる(ランプが点灯します)

を「アシ」と語るまで掛し、

書談の

使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力 パーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。 火力バー・

を約1秒押し、通電する

火力表示を見る

E 6. 100

c = C 一「鍋確認」表示 約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的 に通電を停止します。



● ※※ を押してから GAX を押しても通電できます。

(ランブが消灯します)

を押し、電源を切る

電源

続けて使わないときは

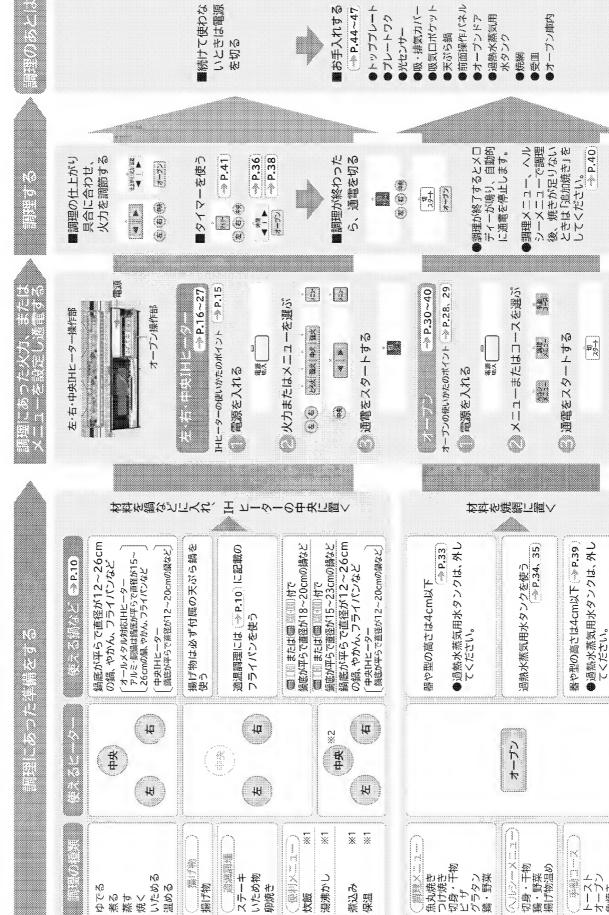
を押い通電を切る

確認が終わったら

■続けて使わな いと中は電源

を切る

※2 ※※※※※※※※※※※※※※ は、中央IHヒーターで「湯沸かし」は使えません。



いため数

卵焼牛

脳帯かり

次飯

煮込み

出温

ステーキ

揚げ物

いためる

道のる

ゆうめ

着20

数す

楽へ

お手入れする

トッププレート ● P.44~47

プレートワク

おおンヤー

吸気口ポケット

下いい鑑

吸・排気カバー

前面操作パネル

過熱水蒸気用 オーブンドア

水タンク

旅網 田田田 オーブン庫内

※1「炊飯」「湯沸かし」「煮込み」「保温」ではアルミ・銅鍋は使えません。

トースト オーブン 無無は

グラタン職・野菜

Б

と合うに張業を取りを開催表

8條消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設圖時に設定)以内で同時に使えますが、繰消費電力を超えないように自動的に火力を制服します。

総消費艦力の切り替えについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください (参 B.55)

・火力が上げられない(「ヒビビッ」と噂る)。 🎥 他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。 ・エー チェニュースコット テキない、 左·右IHヒーターで同時に「揚げ物」はできません。

≫在IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

は111~191までです。 IHヒーター(中央IHヒーターの火力は「1」~「10」までです)※

co m co ua >

○ 件 左・石DIヒーター 最大2.5kW/ 中央31化ーター 最大2.0kW (8::: 眼大1.1kW 慰大500W 最大2.6kW 暇大1.5kW

最大400W

手動コース 1.2kW トレントメール 1.2kW 即理メニュー

720W相当 1.2kW

「弱」600W相当、「中」900W相当、「強」1.2kW

上記消費電力の他に触媒用加熱ヒーター250Wが消費されます。 ≫オーブン使用中は、

(集):左JHKーター (巻):中央JHKーター (番):右JHKーター (4-52):オーブン (4):右JHL-9- オーナン:オーブン

	国 (2) (3)	国政政会、工会保留
路無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通鑑を停止します。 (約30秒以内に戻せば過電は継続されます) (※ P.48)
金属小物模知自動停止 (表)(有)(映	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小 物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが繰り自動的に適電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) (一参 P.48)
傷/f物線反り検知自動停止 (金)(君)	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (鍋を交換してください) (※ P.53)
上面條作部異常検知自動停止 (室)(者)(時)	上面操作パネルに調理物が3きこぼれたり、水筒などが特積している。 上面操作パネルに約などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に ※※※ と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。 (※ P.49)
切り忘れ防止自動停止 (を)(有)(映) ポープン	1ヒーター道電後、最終キー操作から約45分経道した。(手動コース「オーブン」「魚焼き」は約30分、「トースト」は約10分)	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (参P.48)
過熱防止自動停止 (年)(有)(映	鍋底温度が異常に上昇した。 吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力樹駒しても銀底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に適電を停止します。(縮底の厚み、異物付着、または既・指気口を確認してください)火力が弱い場合や絹の種類によっては、この機能が闇かないことがあります。(※ P.53)
オープン過熱的止自動停止	オーブン庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 (オーブン庫内を冷却してください) (*** P.53)
高油注意表示	トッププレートやオーブンが高温 (約80°C以上) になっている。	「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてく ださい。電源を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分(または約30分) 放置された。	自動的に電源が切れます。 (「高温注意」表示を行っているときは働きません)

N

※鍋底の厚さが薄い (0.8mm以下) 鍋は強火でのご使用は 控えてください。(鍋底変形の防止)



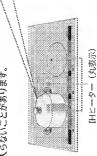
※鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってから1使用くだない。(鍋の移動や蒸気の導出、トップブレートの汚れだ止)



水分や汚れ、付着物はふき 取ってから使う

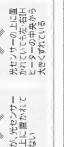
to 116 Q\ 200000 **製造が入りの下にあるに入り製造** À. iá A B S *6

※鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、 光センサーの上に置かれていても左・右JHヒー ターの中央から大きくずれている場合は、鍋の 確認ができず、安全のため通電を停止したり 火力が入らないことがあります。









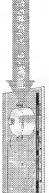


m

こまめに火力 調節する

116 anda anda

◎IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります





Ϋ́

※使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力(磁力線)による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。 力于力于

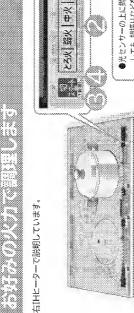
※使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑 えるために冷却ファンを回します(最大約10分)。 そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。 異常ではありません。



(オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください (→ P.55



の名字の名字に入れている。



7 ۸ が続くと、安全のため通電を停止する事 があります。鍋の温度の上がり過ぎには しても、組振りなどを考慮して火力を抑 えて通電しますが、さらに鍋がない状態 ¥ ※

ij

●光センサーの上に鍋がない状態を継続 十分注意してください。 (今 P.15



火力を設定すると

●設定した火力を液晶の色で表示します。 (中央]Hヒーターは火力「7」も表示)

材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する





⋠

●パーの数と数値で火力を表示し、加熱が始まります 毎・右IHヒーター 通電をスタートすると

強人

×

左・右JHヒーターの場合は | とろ火 | 弱火 |

中央IHヒーターの場合は

電源を入れる(ランプが点灯します)

一を「アシ」と配る来で押し、

はいる人

W. 癥

≼ ≼

中

中央エドトーター

希望の火力を押し、ランプを点灯させる

●火力キーを押した後、省10秒以内に「切/スタート」キー

格権なないアンゲーが帰り自動的に解除されます。

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。 通電スタート後、調理に合わせて火力を調節 再度操作すると元の明るさに戻ります

※※※※※※※※※※※※※・中央IHヒーターは「1]~「9」まで調節できます) 中央[Hヒーターは「1]~「10」まで調節できます。 ●火力は、左・右IHヒーターが「1」~「12」まで、

●調理中に火力を調節するには

通電をスタートすると設定された火力を表示します。

を約1秒押し、通電する

左・右IHヒーターの場合は と5火/電火 4×× 2×× 3×4 または ** | ** 中央IHヒーターの場合は「※『w』を押します

●最終キ一操作から約45分経過すると、通電を停止します。 タイマーを使うときは、**P.41 ●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで 山瀬 「高温注意」表示をします。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にする ため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

こ顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

	火力	
W88	\$5.54 \$4.50	2000年 のAが類 (第127世紀12 根本・葉来 (第127世紀13
	₩; 1⁄9	カレーなどのとろみのあるもの (本) 精魚など (ひと素立ち) (着立てるとき) (帯とうさせるとき)
	極	森わん森し 本 <u> </u>
	(成)	
	いためる	(年度カランチ) 玉ねざ・ホワイトソース・焼きそば・炒飯・野菜いため
	温める	(チョコレートを置かすとき) (温め直すとき) (一・みそ)

火力[12]は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を

下げることをおすすめします。 ●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。 ●火力「11」「12」の連続使用時間は含計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

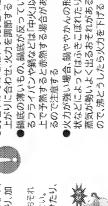
8



いため物・焼き物など、少量の油を入れて予察するときや、 予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加 使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれ

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり があります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。 物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が謎 び上がることがあり、やけどやトップブレートが割れるお それがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋 水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮





上で予熱すると赤熱する場合があ ●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、 ●鍋底の薄いもの、鍋底が反ってい 蒸気が勢いよく出るおそれがある るフライパンや鰡などは「中火」以 るので注意する

調理中はそばを離れず、調理の仕

 \mathbb{A}

流ーでかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする 特にタイマーを使用するときは焦 煮込みなどで長時間「使用時は ので、帯とうしたら火力を下げる げつきに注意する

● ※※を押してから、左・右川ヒーターの場合は「**と54/戦火」や火「強火**、中央Hヒーターの場合は 🖗 🔊 を押しても通電できます。 9

(ランプが消灯します)

を押し、電源を切る

職派

続けて使わないときは

を押い、通電を切る

調理が終わったら

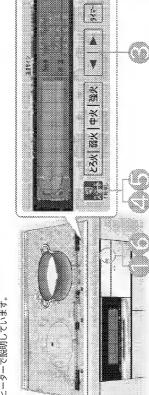


\$ ØK.

1997 - 1997

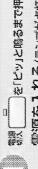
●揚げ物調理をするときは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。 (一参P.10

●右IHヒーターで説明しています。



Ų

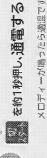
200g~800gの油を入れた付属の天ぷら鍋を











●200gの油で調理する場合は調理物をごま めに裏返してくだけい。



を押し、通電を切る



IHヒーターの中央に置き、銅底が光センサーの上にあることを確認する

電源を入れる(ランプが点灯します) 一を「アッ」と聴る来で押し、



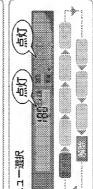
を押い、油温を設定する



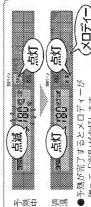
を約1秒押し、通電する

(ランプが消灯します) を押し、電源を切る

が 利がら 第 光センサー 点位 TY THE 天ぶら鍋がない場合は、 安全のため通電を停止す ●光センサーの上に右隔の ることがあります。 (※P.15) メニュー選択



602 · 06 · 08 · 08 · 08 · 09 · 05 · 08 · 殼化油油

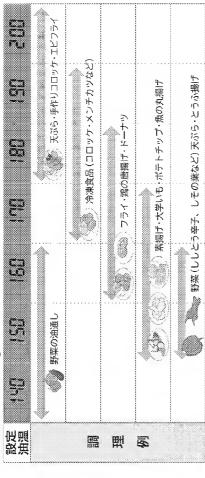


●予熱が完了するとメロディーが ●800gの油で約10分かかります。 帰って、「滷温」が点灯します。

●最終キ一操作から約45分経過すると、通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで 山瀬 高温注意」表示をします。

付属の天ぶら鍋に油800g (880mL) を入れた場合



●設定油温は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります

●火災・やけどの原因になります

揚げ物調理は

市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると 温度黥節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。 ● 橋子を制理中はそばを離れない ● 付属の天ぶら錦以外は絶対に使わない

声圖200d

●■800g

●掘げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



が遏熱され発火するおそれがあります。また油鹽が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。 **運動200g** 由は200g(220ml)~800g(880ml)の簡用で調理してください。鍋が建ったり街量が少ないと、畄



3番程が多く出たら電源を切る 鍋はIHCーターの中央に置く 8あず「腸げ物」を使用する (⇒ P.18)

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできな いため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。



●次のような場合、揚げ物鍋反り検知自動停止が作動し、漁電を停止することがあります。
 ・鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合(鍋を交換する(※P.4.))
 ・鍋底の反りは1mm以下のものをこ使用ください)
 ・鍋底の下りップインートに異物や汚れが付着している場合(お手入れでする(※P.44.45))
 ・予熱中に油を注ざ足した場合(「場げ物」の製定をし直す(※P.18.)
 知の種類によって、油壁におる風度が異なります。(知の説明書を確認してください)
 付属の天ぶる鍋は絶対に空だきしないでください。

揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らな 再使用油は油煙が出やすくなります。

いように火力の調節に注意してください。

●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。●天ぶら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トップブレートが茶色くなることがあります。 汚れている場合は、お手入れをしてください。(**P.44、45

9